

Банкет

кафе **Антра**

Ул. 8 Марта, 43
Тел.: 251-40-72,
8 912-24-50-902

Кафе «Антра» в полном смысле этого слова – классическое кафе, почти домашнее, где уютный интерьер с дубовыми панелями, натуральным камнем и мягким освещением создают душевный комфорт.

Талантливый шеф-повар Владислав Валерьевич Ляморский – автор многих кулинарных шедевров. Великолепные торты и свадебные караваи в его руках становятся нежными и удивительно вкусными!



Для вас работают два зала – на 60 и 20 посадочных мест, и две уютные кабинки на 6 персон.

Мы предлагаем проведение:

- банкетов и фуршетов,
- свадеб и юбилеев,
- корпоративных вечеров и презентаций.

Дорогие друзья!

Если вам хочется отметить знаменательное событие в кругу друзей, провести романтический вечер с очаровательной спутницей или просто отдохнуть от суеты современного мегаполиса, мы рады пригласить вас в кафе «Антра» Екатеринбургского цирка!



Банкетный зал

в стиле рождественской сказки

Театр начинается с вешалки, а свадьба – с банкетного зала. В этом году зал для зимней свадьбы лучше украшать в серебряных и золотистых тонах. В 2010 году будет царствовать металлический Тигр. Астрологи отмечают, если молодожены украсят зал в цветовой гамме хозяина наступающего года, то их ждет безбедное будущее и счастливая семейная жизнь.

По словам специалистов, зимой, как и в любое другое время года, не обойтись без красивых цветочных композиций. Необязательно заставлять свадебный стол букетами алых роз. Зимой на нем неплохо будут смотреться азалии и цветущие декабристы. Эти растения как раз расцветают в морозные дни. К ним лучше подобрать соответствующие аксессуары – шишки, шары, блестящие звезды, мишуру, перемешанную с цветами, сердечками, фигурками ангелочков.

Можно украсить зал сосновыми, еловыми ветками с шишками, веточками туи, рябины. Дополнить эту композицию можно сосульками и снежинками. У гостей свадьбы появится ощущение, что они на какое-то время стали героями новогодней сказки. Зимой зал лучше украшать в



Елена Бубнова,
директор кафе «Антрэ»

теплых тонах. Идеально будет смотреться драпировка розовыми тканями, можно добавить немного желтого, синего, красного, нежного сиреневого. Драпировать лучше легкими тканями, такими, как капрон, органза.

Не стоит забывать и о свечах. Они внесут в атмосферу праздника нотки утонченной изысканности и легкой интимности. Немаловажную роль играет и освещение банкетного зала. Лучше, если оно будет неравномерным. Многое зависит и от площади зала. Если есть где развернуться, то стол жениха и невесты лучше немного отдалить от остальных гостей. Украсить место для молодоженов можно красивой аркой из цветов, драпированных легкими изящными тканями.

Особое внимание на свадебном банкете специалисты советуют уделять и качеству столового белья и посуды. Выбор цвета скатерти, салфеток и полотенца также во многом зависит от сезона, когда проходит торжество. Зимой беспроегранным вариантом является белоснежная льняная скатерть, салфетки и полотенца в тон. Холодный белый лучше всего оттенят яркие, согревающие цвета – о выборе цвета мы уже говорили.

Помните, что украшать зал необходимо в едином стиле. Все должно гармонировать и сочетаться, создавая единую композиционную нить.

Горячая пятерка

свадебных блюд



Сейчас очень модны различные рейтинги. Мы не стали исключением и решили составить свой рейтинг блюд для зимних свадеб. Формировать горячую пятерку наиболее вкусных и экстравагантных блюд нам помогли кулинарных дел мастера Екатеринбурга. Шеф-повара отмечают, что в суровое время года на свадебном столе отлично будут смотреться мясные блюда, украшенные зеленью и овощами. Благодаря свежим огурчикам и томатам у гостей будет приподнятое весеннее настроение даже в 30-градусный мороз.



Караван

кафе

МЕНЮ манит
своим разнообразием:

*Восток
Европа
Азия*



ДВА ЗАЛА на 70 и 100 чел.



Живая музыка



Шоу-программа



*Посетив один раз «Караван», вам захочется
возвращаться к нам снова и снова.
Ведь гостеприимство Востока
притягательно...*

Пер. Центральный рынок, 6.

Тел.: (343) 379-25-15,
8-912-28-46-009.



Морепродукты – почетное 5-ое

Блюда из креветок, мидий занимают пятую строчку нашего рейтинга. Почему? Повара считают,



что зимой людям хочется чего-то домашнего, сытного и вкусного. Морская свежесть больше характерна для лета. Ее на свадебном столе как раз и создает коктейль из морепродуктов. Конечно, и в зимнее время креветки будут неплохо смотреться на свадебном столе, но только в качестве некой изюминки. Не более. Помните, не стоит ни в чем перебарщивать. Иначе у гостей может сложиться впечатление, что они находятся на свадьбе у русалочки на дне Северного Ледовитого океана.

Осетр доплыл до 4-ки

Блюда из рыбы оказались строчкой выше своих морских собратьев. Опрошенные нами шеф-повара считают, что в летнее время они могут возглавить наш

рейтинг. Когда тепло, хочется разнообразия. Этого можно добиться благодаря блюдам из рыбы. Щука фаршированная, караси, жареные в сметане. Зимой лучше подавать более изысканные рыбные блюда в ограниченном количестве. Например, свадебный стол может украсить осетр, фаршированный морепродуктами. Готовую рыбу подают на растяжке,



украшают свежими овощами и зеленью. Роскошно, вкусно и красиво. На второй день вместо традиционной куриной лапши лучше подать гостям классическую уху из трех видов рыбы. Горячая уха поможет избавиться от похмельного синдрома и согреет в лютый мороз.

Студням и мясным ассорти – бронза

В лихие 90-ые, когда экономия была превыше всего, на зимний свадебный стол вернулись студни. Тогда это исконно русское блюда повара пытались хоть как-то разнообразить. В него добавляли кусочки моркови, свежих огурцов. Со временем студням вернули их первоначанный вид, но от этого они не стали менее популярны. Студни вносят элемент простоты и идеально подходят для банкетов, выполненных в лучших традициях русской кухни. Гармонируют со студнями различные мясные ассорти. Например, в некоторых кафе Екатеринбурга повара предлагают подать на зимний свадебный стол блюдо «Для друзей». На большой разнос укладывают запеченную свиную рульку, шашлыки из



куры и говяжий ростбиф. К этому блюду подают гарнир из овощей. «Друзей» лучше украсить листьями салата и зеленью.

Ул. Краснофлотцев, 21
Тел. 372-90-91



Ресторан Трансильвания

Европейская кухня.
Авторское меню.
Банкетное меню.



Большой зал (30-50 чел.)

Специальное предложение
при проведении банкета, свадьбы,
юбилея и другого торжества.



Малый зал (10-12 чел.)



Средний зал (18-20 чел.)

Встречаемся в ресторане
"Трансильвания"!



Серебро у рульки

Вторую строчку нашего рейтинга занимает рулька. Она очень сытная, красиво смотрится на свадебном столе и утолит голод молодоженов после небольшой зимней прогулки. Рульку лучше всего подавать с овощами. Витамины неплохо сочетаются с калориями этого блюда. Подавать рульку в летнее время повара не советуют. Летом лучше всего составлять меню из блюд, в которых доминируют фрукты и овощи. Есть жирную пищу в 20-градусную жару захочет далеко не каждый. Зимой, напротив, полакомиться хрустящей корочкой рульки захотят даже самые привередливые гурманы.

Мрамор с золотым отливом

Возглавляют наш рейтинг блюда из говядины. Этот вид мяса менее жирный, чем та же свинина, а вариаций блюд из него множество. Так гвоздем зимнего свадебного стола могут стать горячие блюда из мраморной говядины или говяжьих стриплоны, поданные с картофелем и свежими овощами. Роскошно, вкусно и полезно.

Немного о десертах

Практики утверждают, что до десертов на свадьбе вне зависимости от времени года «доживают» далеко не все. Поэтому при составлении



меню повара советуют уделять им минимум внимания. Так для зимней свадьбы сладким сюрпризом может стать небольшой фонтан из горячего шоколада, роскошный торт, а также теплый штрудель, украшенный шариком мороженого, и слойки с различными фруктовыми добавками.



Советы специалистов

При составлении меню следует учитывать, в каком стиле будет проходить банкет. Если на свадебном столе будут доминировать блюда из русской

кухни, то из спиртных напитков лучше запастись водкой и различными настойками. Вино на таком столе будет не уместно. Для более изысканных блюд подойдут коньяки, шампанское, вина. Если свадьба проходит в духе стилизованной вечеринки, то на столе должны преобладать ликеры и различные коктейли.



Мнение эксперта Елены Бубновой:

Практически ни один банкет сегодня не обходится без гостевых карточек. Их кладут рядом с бокалом. С помощью этих карточек гости легко находят свое место за столом, к тому же они служат дополнительным украшением стола, придавая ему респектабельность.

кафе **КАПИТАН ФЛИНТ**

Сибирский тракт, 3,
тел.: 254-15-21, 254-17-19, 8 912-66-111-99.
E-mail: DR58@inbox.ru, www.kapitanflint.ru

НАШИ УСЛУГИ:

- Ведущий • Ди-джей • Живая музыка
- Шоу-программы • Фото-, видеосъемка
- Украшение зала

*Скорей
во Флинт!*

ПРИМЕРНОЕ СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

Семга с кедровыми орехами
Форд нокс (мясное ассорти)
Овощной микс (овощное ассорти)
Имперские блинчики с икрой
Райское наслаждение (сырная тарелка)
Погребок «Первый тост»
(сельдь, маринованные огурчики,
грудь с лучком и сметаной)
Салат «Угощение егеря»
Салат в тарталетках
Лимон, маслины
Горячее на выбор (рыба, мясо)
Свежеиспеченный хлеб
Фруктовая тарелка (6 видов фруктов)
Морс брусничный
Праздничный каравай
Итальянский торт «Тирамису»

Итого: 1050 руб.



ТРИ ЗАЛА:
«Пиратская гавань» – 50 человек
«Капитанский мостик» – 40 человек
«Золотая лагуна» – 250 человек

При заказе баткета в подарок:

Скидка – 10%
Дисконтная карта
Праздничный каравай
Охлажденное шампанское, фрукты вечером и восхитительный завтрак
(при заказе номеров в гостинице «Малахит 2000»). 143

Легенда

о чае



Как бы ни старались мода и рекламные кампании, пропагандирующие разные безалкогольные напитки, самым любимым напитком во всем мире до сих пор остается чай. Популярность его объясняется еще и тем, что он смог приспособиться к каждой культуре, ведь чаем называется и дымящийся напиток с салом, и ледяное питье с лимоном. Он бывает черным и белым, зеленым, желтым и красным...

А начиналась его история давным-давно...

Жил в Древнем Китае монах Даррама. Все дни он проводил в посте и молитвах, и вот однажды во время медитации явился ему сам Будда. Потрясенный таким чудом Даррама решил отныне молиться,

не смыкая глаз. Но как-то раз он не выдержал, веки его сомкнулись, и монах уснул. «Во всем виноваты мои веки!» – решил мудрец и, отрезав их, бросил на землю. Весной на этом месте выросло небольшое растение с душистым запахом, чьи листья обладали удивительным свойством:

они прогоняли сон. Так китайская легенда рассказывает о происхождении чая. Вообще, подобных легенд много, но в каждой из них говорится, что родина чая – Китай. По-китайски молодой листочек – «тцзяй-йе». Отсюда и слово «чай».

Обычно, когда пишут о чае, всегда стараются дать рецепт правильного заваривания напитка. То есть того оригинального способа, каким это делают в Китае. Я же скажу честно: совершенства в этом вам не достичь никогда. О правильно заваренном чае судят по пене. Качественный чайный настой дает густую желтовато-коричневую пену. Если пена белая и на ее поверхности всплывают чайники, значит, вода для заварки взята неподходящая, слишком жесткая и вкус чая во всей полноте ощущаться не будет.

Если вы привыкли угощать гостей чаем, но одновременно хотите попробовать что-то необычное, предложите им мороженое из черного чая: возьмите 0,5 л молока, 5 яичных желтков, 1,25 стакана сахара, 1 ст. л. цейлонского чая. Вскипятите половину молока. Добавьте в яичные желтки сахар и взбивайте до тех пор, пока масса не побелеет. Понемногу добавляйте к массе холодное молоко. В горячем молоке заваривайте чай в течение 4 минут, процедите его и вбейте горячее молоко в яичную массу. Влейте в кастрюлю и готовьте на очень маленьком огне 5 минут, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Охладите и заморозьте в 4-х формах.

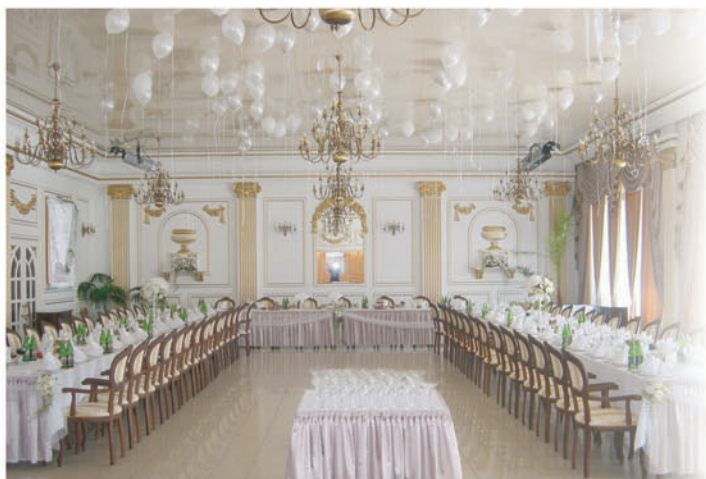
Приятного вам чаепития.



РЕСТОРАН

Зимний сад

*Самый роскошный банкетный зал города -
дворец "из золота и слоновой кости" -
незабываемое место для проведения важного события!*



*В декабре открытие нового банкетного зала -
"Космос". Стильный интерьер и изысканная кухня.
Зал будет вмещать до 400 гостей.*

*Банкетный зал "Космос" встретит вас мягким
шиком и легким перезвоном хрусталя!*

*Мировой уровень гастрономической культуры,
многолетний опыт лучших шеф-поваров и кондитеров
Урала гарантируют вам божественный вкус блюд
изысканной европейской и классической русской
кухонь. Все это вместе с элегантною роскошью
интерьеров оставит в вашей памяти посещение
"Зимнего Сада" как один из лучших вечеров в череде
праздников.*

*Для молодоженов - торт из шампанского в
подарок!*

Чек банкета - от 1500 рублей на человека.



Виола

*Бар "Виола" - это уютный зал в классическом
английском стиле. Обслуживание по высшему классу и
мягкие цены приятно удивят любого гостя. Зал
расчитан на 15 - 80 гостей.*

*г. Екатеринбург, ул. Дзержинского, 2
тел. (343) 371-38-38*

Свадьба в ресторане

Свадьба – долгожданный и радостный праздник не только для молодоженов, но и для их гостей: родственников, друзей, коллег и родителей жениха и невесты. Всем должно быть удобно, комфортно, вкусно и весело. Правильно организованный свадебный банкет – это, прежде всего, возможность для ваших гостей составить о вашем празднике и о его организаторах прекрасное впечатление. Поэтому выбор места для свадьбы – один из самых ответственных этапов при подготовке к банкету. В свадебной галерее «Рестораны, банкетные залы» вы сможете найти заведения на любой вкус и бюджет, как с европейской, так и с экзотической кухней, большие банкетные залы и маленькие уютные ресторанчики.

Не забудьте позаботиться о том, чтобы зарезервировать ресторан за месяц-два до торжества. Если вы промедлите, найти подходящее место в нужный день может оказаться затруднительно.

Придется смириться с тем, что

банкет в смете свадебных расходов обойдется вам недешево. Но что поделать, вам нужно выбирать: либо тратить свои деньги, силы, время и нервы, чтобы готовить угощение самим и организовывать все своими силами, либо потратить только деньги, получив за это компенсацию в виде оформления помещения, сервировки и украшения стола, приготовления праздничных блюд и уборке (вернее, капитального ремонта) помещения после свадьбы. Заметим, для настоящих профессионалов невыполнимых желаний просто не существует.

Когда представляешь, что нужно расстаться с кругленькой суммой всего лишь из-за еды, становится как-то скучно и грустно. Мы предлагаем вам представить, что за эту сумму вы покупаете время, спокойствие, репутацию, экономите свои нервные клетки и позволяете себе роскошь праздничного общения наравне с остальными гостями, а не носитесь сломя голову из зала на кухню и в обратном направлении.



Пр. Ленина, 5,
Тел. (343) 222-18-50

Хотите свадьбу в Куршевель?

Романтическая свадьба во Франции – мечта многих молодоженов. Уголок настоящей Франции в Екатеринбурге вы найдете в ресторане «Куршевель 1850».

Интерьер в стиле французского Прованса, домашняя кухня, эксклюзивное меню, разработанное французским шеф-поваром Фредериком Виваром, тактичный и очень заботливый персонал, профессиональные повара, прошедшие обучение во Франции – все это создаст нужную атмосферу, и вы будете точно знать, что вы во Франции.

Мы приглашаем небольшие свадьбы и гарантируем незабываемое торжество в залах ресторана на 30 и 25 человек. Для удобства гостей и молодоженов есть отдельные кабинеты на 4 и 10 человек.

Шеф-повар ресторана поможет подобрать банкетное меню, отвечающее требованиям даже самых искушенных гостей.

Символом соединения брака во Франции издревле является совместная трапеза, разделите ее в «Куршевеле 1850».

- При заказе свадебного банкета от 25 человек – **СВАДЕБНЫЙ ТОРТ** от наших мастеров в подарок!



Свадебная галерея «Пир на весь мир»



Александр Криничный,
шеф-повар



ПЕТРОВ ДВОР

Ул. Карла Маркса, 13.
Заказ столиков: 383-62-62

2 зала – на 35 и 60 гостей.

Русская кухня.

Для дорогих гостей: свадьбы и другие веселые торжества,
при заказе свадьбы – незабываемый торт в подарок!





МОНЕТНЫЙ ДВОРЬ
РЕСТОРАН

Ул. Горького, 4
Тел. 371-24-75 (Исторический сквер, Плотинка)

Свадьба или корпоративный вечер.
Ужин вдвоем или встреча компанией.

Вас ждёт уютная обстановка,
душевная пища, тёплый камин
и заботливые официанты!

*В будние дни – бизнес-ланч,
в пятницу и субботу – живая музыка!*

Вместимость ресторана – 50 человек.



Александр Исаев,
шэф-повар



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО
«СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ НА ТАГАНКЕ»



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

ИМИДЖ



Максим Филичкин,
директор ресторана

Ресторан *Вечерняя Рублевка*

Ул. Готвальда, 21/3.

Тел./факс 356 65 38, тел. 356 65 39

www.caferublevka.ru

Изысканный интерьер нашего ресторана создаст для вас уютную атмосферу, а блюда европейской и русской кухни будут служить гармоничным дополнением к вашей встрече. Для вас 2 банкетных зала – на 30 и 70 человек.

Средний чек составляет 700 руб.

Банкетное обслуживание – от 1000 руб./чел., детское меню.

Бизнес-ланч – от 120 руб.

Для вашего удобства рядом находится охраняемая стоянка.

Мы работаем для вас с 12.00 до 24.00.

ПОДАРКИ

НЕСКУЧНО

ОТДЫХ

КОРТЕЖ

БАНКЕТ

СВАДЕБНАЯ ВИЗИТНИЦА

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО
«ЯГНЕНОК ПО-ПРОВАНСКИ»



ресторан
ЛОНДОН

Ул. Красноармейская, 78-А
(въезд с Декабристов).
Тел.: 261-37-23, 261-12-42

Вы мечтаете об изысканной свадьбе? Ресторан «Лондон» приглашает вас насладиться очарованием старой доброй Англии, прокатиться в VIP-купе с дорогим вашему сердцу человеком, украсив свое путешествие изысками от шеф-повара: фирменным салатом «Лондон», ростбифом «Английский», «Каре ягненка по-Уэльски».

- Высокий уровень обслуживания
- Банкетный зал до 40 человек
- Малый зал с камином до 8 человек
- Живая музыка на заказ, караоке
- Свадьбы, банкеты, юбилеи, корпоративные мероприятия



Алексей Штулас,
владелец ресторана



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

ИМИДЖ



Юлия Владимировна Агапитова,
директор ресторана

ПОДАРКИ

НЕСКУЧНО

ОТДЫХ

КОРТЕЖ

БАНКЕТ

СВАДЕБНАЯ ВИЗИТНИЦА

Ресторан

«Екатерининский»

Ул. Щербакова, 4.
Тел. 217-47-66

Ресторан «Екатерининский» приглашает горожан под свое теплое гостеприимное крыло. Здесь можно заказать корпоратив, а можно собрать друзей и родственников

на праздничный вечер.

Для вас 2 зала – на 40 и 110 человек, фуршет – 200 чел.

Малый зал идеально подходит для проведения банкетных мероприятий в более узком кругу. Поможем составить индивидуальное праздничное меню с учетом ваших пожеланий.

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО
«УТКА НА ЯБЛОКАХ
ПО-ЦАРСКИ»



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

Ресторан

«Зеркальный»

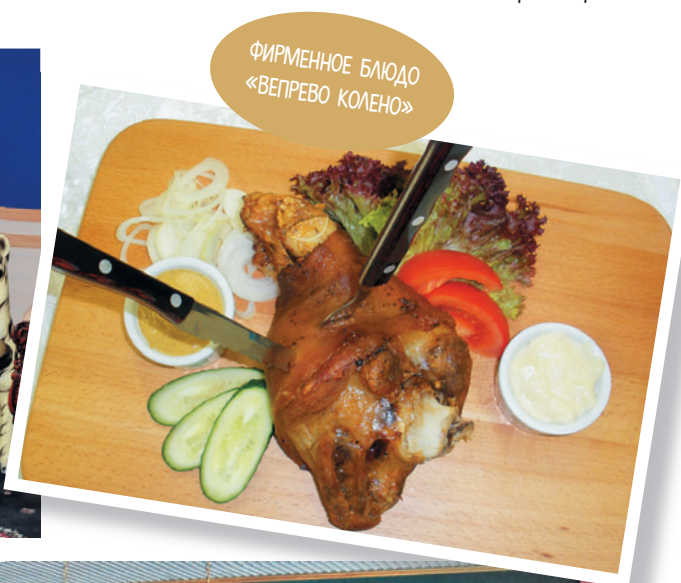
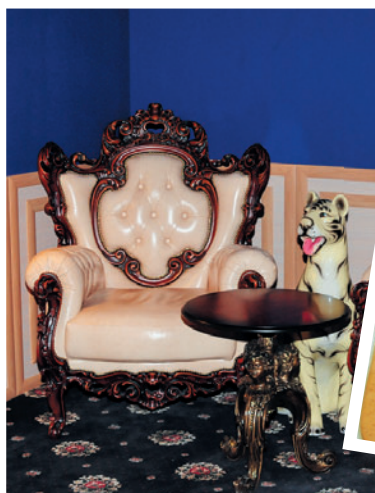
Ул. Титова, 1

Тел. (343) 286-1234, www.zercalny.ru

Классическая чешская кухня.
Зал на 90 посадочных мест.
Полный набор услуг по организации праздничных банкетов, фуршетов,
проведению свадеб, новогодних корпоративов.
Звуковое и световое оборудование.
Шоу-программа.



Роберт Ковач,
шеф-повар



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

ИМИДЖ

БЛЮДО
ОТ ШЕФ-ПОВАРА



ПОДАРКИ



ТЦ «Мегаполис»:
ул. 8 Марта, 149.
Тел. 385-05-01
www.zolotie-palati.ru

НЕСКУЧНО



ОТДЫХ

Русская и итальянская кухня.

В самом большом зале ресторана, оформленном в стиле итальянского палаццо и рассчитанном на компанию 60 человек, можно принять и свадьбу, и разместить разудалое корпоративное застолье.

В банкетке, рассчитанной на 20-25 человек, можно собрать дружескую компанию или провести деловые переговоры.

Можно и уединиться: отдельные мягкие диванчики вокруг круглых столов идеально подходят для романтических свиданий, девичьих посиделок, деловых и дружеских компаний, семейных событий и торжеств.

Организация свадеб и торжеств. Проведение банкетов, корпоративные вечеринки.

Скидка на меню 20% с 12.00 до 16.00.

Парковка.

КОРТЕЖ



БАНКЕТ

СВАДЕБНАЯ ВИЗИТНИЦА



Ул. Московская, 225, к.1.
Тел.: 266-27-51, 266-27-56

Кафе «Царская трапеза» – место, где небо творит чудеса! Счастье и долголетие будут верными спутниками всех, кто отметит здесь юбилей, свадьбу или другое торжество.

К вашим услугам уютный зал на 50 мест с изысканным интерьером.
Каминный зал на 10 посадочных мест подойдет для небольшого торжества или деловой встречи.
В меню традиционные блюда русской и европейской кухни.
Живая музыка сделает ваш праздник ярким и незабываемым. Рады вам с 11 до 02 часов.
Бизнес-ланчи – от 190 до 220 руб.
Каждое воскресенье посетителям скидка 10%.



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

Кафе «СЕДОЙ КАСПИЙ»

Ул. Артинская, 16.
Тел.: (343) 216-96-64,
менеджер 8-922 22 75 079



Юлия Александровна Попова,
директор кафе

Банкетный зал – от 50 до 200 мест.
Две кабинки на 12 мест.
Рады предложить вам великолепные блюда восточной, кавказской кухни
в незабываемом интерьере роскошного замка!
Время работы: 12.00-02.00

БЛЮДО КАФЕ
«САДЖ»



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

Сильвер ПАБ

Ул. Избирателей, 26 (р-н Уралмаш).
Тел. 320-53-53, www.silverpub.ru

Проведение банкетов, свадеб,
фуршетов, выездное обслуживание.
Европейская кухня.
Подарочные сертификаты.



Вера Владимировна Балашова,
директор кафе



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО
«МЯСНОЕ ПЛАТО»



Свадебная галерея «Пир на весь мир»

ООО «Вечернее»

Тел.: 8-908-924-926-1, 219-59-02



Ирина Викторовна Изгагина,
директор кафе

Проведение свадеб, корпоративов, презентаций, юбилеев, детских праздников, выездное обслуживание. Ждем гостей на базе отдыха «Шарташ», в кафе «Вечернее» и во Дворце творчества.

Оформление шарами, пиротехника, ведущие, услуги фото-, видеооператора. Свадебное торжество на природе (кони, сани, баня, квадроциклы, мини-пейнтбол).

К вашему столу: мясо на открытом огне, фаршированная щука, поросенок.

Проведение выездной регистрации на берегу озера Шарташ. Средний чек на сумму 800 руб./чел. При заказе свадебного банкета – номер для молодоженов к первой брачной ночи в подарок. На второй день – уха для гостей в подарок.

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО
«КАФЕ ВЕЧЕРНЕЕ»



База отдыха «Шарташ»



Дворец творчества



База отдыха «Шарташ»

Бар

RED SQUARE

Ул. Пальмира Тольятти, 32 (бизнес-центр «Партнер»), 6-й этаж.
Тел./факс: (343) 234-75-00, 235-01-91

Отличное место для проведения деловых встреч и переговоров, веселых банкетов и корпоративных праздников! Хотите в самый счастливый день вашей жизни окунуться в неповторимую атмосферу изысканного комфорта? Тогда проведите его в «Red Square». Нестандартные дизайнерские решения в оформлении заведения не оставят равнодушными даже самых придирчивых эстетов. Бар притягивает магическим очарованием интерьера и творческим подходом к работе всего коллектива. Вкусная кухня, мастерство поваров, оригинальность подачи приготовленной с душой домашней пищи заставят вас влюбиться в это место всем сердцем. Средняя стоимость – 700 руб./чел.; зал на 50 человек.



Светлана Николаевна Кузьмина,
директор бара



Улыбающийся

НАПИТОК ЗИМЫ



Говорят, любовь согревает сердце, а вино – душу. Приятно холодным зимним вечером, сидя с друзьями, побаловать себя кружечкой теплого ароматного глинтвейна. Или покорив очередную горную вершину, гордо отпраздновать это событие стаканом обволакивающего горло дымящегося пунша. Ведь именно горячее вино, насыщенное травами и специями, особенно располагает к душевной беседе.

Недаром эта традиция в северных европейских странах уже давно переросла в некий ритуал, сродни японским дням цветения сакуры. Между прочим, такой обычай был популярен и на Руси. Горячее алкогольное варево делали из меда и называли сбитнем. Отсюда и знаменитое выражение о русском пиршестве – «мед-пиво пил...».

Интересно заметить, что первые рецепты «пылающего напитка» и

легенды вокруг него появились задолго до нашего времени. Некоторые источники утверждают, что этот напиток, возможно, старше самого Рождества! Еще древнеримский кулинар Апициус в одной из своих кулинарных книг посвящал гурманов в тонкости винопития, замечая при этом, что «облагородить» вино, то есть придать ему нотку специфического вкуса можно с помощью тимьяна, кориандра, корицы, гвоздики

и лаврового листа. Кроме того, вино со специями и хранилось дольше обычного. А в холодные зимы вино пили подогретым.

Как же правильно приготовить глинтвейн, чтобы он не показался пресным или чересчур густым и пряным? Главное правило – глинтвейн, как и кофе, ни в коем случае не должен закипать, иначе впечатление от напитка будет напрочь испорчено. Температура готового «лекарства для души» должна быть около 70 градусов, то есть не обжигающая губы.

Для классического глинтвейна нужна бутылка (0,75) столового красного вина, 6-7 штук гвоздики, мускатный орех по вкусу, 1/3 стакана воды, столовая ложка сахара. Можно еще добавить лимон, апельсин или лимонную цедру, фрукты, дополнительные специи или крепкие напитки в мизерных дозах, придающие напитку тонкий вкус.

Гвоздику, молотый мускатный орех засыпают в турку, заливают 1/3 стакана воды, доводят до кипения и варят на маленьком огне одну минуту. После этого отвар должен настояться 10 минут. Вино выливают в кастрюлю и ставят на огонь. В едва подогретое вино выливают содержимое турки и добавляют столовую ложку сахара.

После этого напиток надо или сразу разлить по чашкам, или залить в керамический чайник. Важно не забывать – глинтвейн не переносит



Предприятие
является дипломантом
всероссийского конкурса
"100 лучших товаров России"
за 2008 год



*Свадебные
торты
на заказ*

**ООО "БЕЛОЧКА",
620137, Россия, г.Екатеринбург,
ул.Июльская, 16;
тел.: (343) 341-42-12**



***Роскошное торжество
в интерьерах XIX века***

Свадебные
банкеты и праздничные
мероприятия до 150 человек.
Изысканная кухня,
профессиональное обслуживание.



*Специальное предложение
на свадебные номера
в Отеле "Онегин".
Индивидуальные скидки
на размещение
гостей.*

620026, Россия, Екатеринбург
ул. Розы Люксембург, 49
тел. (343) 310-38-38
факс (343) 310-38-01
www.hotelonegin.com
rest@hotelonegin.com



охлаждения, так как нагретое еще один раз вино уже навсегда теряет свой букет и вкусовые качества.

Ну а если глинтвейн кажется вам уж слишком примитивным и «каждодневным», тогда побалуйте гостей пуншем, который, кстати, возник еще раньше, чем глинтвейн. А было это в Индии – на родине роскошных растений! Отсюда и название – на местном наречии пунш произносился как «панч», что означает «пять». Именно такое количество ингредиентов должно быть в этом напитке. Традиционно пунш делают из вина, рома, фруктового сока, сахара или меда и пряностей (корицы, гвоздики).

Сегодня пунш не имеет строгой рецептуры, и все зависит от вкуса и опыта готовящего. Важно лишь соблюдать некоторые правила. Прежде всего, не следует выливать горячую воду непосредственно в

ром или коньяк, так как при этом из них улетучиваются эфирные и ароматические вещества. Сначала растворяют сахар в горячей, но не кипящей воде и только потом добавляют ром. Приготовленный пунш подогревают в эмалированной посуде до 60–70 градусов. Потом напиток разливают в высокие бокалы из жаропрочного стекла или керамические кружки.

Что касается грога, то в противовес двум предыдущим напиткам, в его приготовлении должна соблюдаться четкая пропорция: соотношение алкоголя к воде в нем всегда будет одинаково – четыре части воды к части алкоголя. Между прочим, он и появился-то благодаря находчивости

командующего английским флотом Эдварда Верной (по прозвищу Грог), который в борьбе против запоя моряков решил разбавить ром водой.

Чтобы приготовить классический грог, понадобится всего три ингредиента: ром, вода и сахар. Смешайте ром с водой в пропорции так, чтобы рома было в два раза меньше, добавьте небольшое количество сахара по вкусу, доведите до температуры 60 – 70 градусов (не кипятить!) и все – грог готов.

Уже не за горами Новый год, а за ним и вереница рождественских каникул, ну а там и весна с ее непременно Красной Горкой, открывающей новый свадебный сезон. Дайте себе слово обязательно побаловать друзей одним из предложенных рецептов. Они в долгу не останутся!



Адреса сети магазинов «Вина Кубани»

000 «Южный берег»:

г. Екатеринбург:

ул. Луначарского, 182, т. 350-33-52
ул. Щорса, 64, т. 257-62-24
ул. Сулимова, 23, т. 341-56-16
ул. Сыромолотова, 14,
т. 8-922-115-18-28

ул. Ильича, 7, т. 8-922-147-48-51
ул. Крауля, 74, т. 8-909-012-73-92
ул. Блюхера, 30, т. 8-908-901-48-57
ул. Бардина, 12, т. 232-02-39
ул. Сухоложская, 4, т. 297-25-47
ул. Техническая, 35,
т. 8-922-611-52-55

г. Березовский:

ул. Строителей, 3а, т. 8-922-115-18-32
(Центральный рынок)

г. Асбест:

ул. Ленина, 17, т. 8(3436) 526-141

г. Серов:

ул. Ленина, 142, т. 8-922-213-62-58

г. Ирбит:

ул. Советская, 55

Предъявителю купона скидка 5% и в подарок дисконтная карта, которую они могут получить в каждом из указанных магазинов

Дорогие молодожены! Приглашаем вас на проведение свадьбы!

кафе «СЛАВЯНОЧКА» кафе

Шикарный зал
до 200 человек

Помощь
в оформлении
и проведении
вашего торжества

Изготовление
торта на заказ

При
предварительном
заказе —
разрешено свое
спиртное

К каждому
клиенту
индивидуальный
подход



Ул. Марата, 17 (р-н ТЦ «Карнавал»),
тел.: 245-57-05, 8-912-24-305-81

Эксклюзивные ТОРТЫ на заказ

TORTOLINO®



г. Екатеринбург,
ул. Роднитовая, 5.
Тел.: (343) 381-33-90, 381-33-91.

Ул. Студенческая, 88,
тел.: 374-30-96.



Пер. Отдельный, 5,
тел. 374-54-04.

Залы на 60 и банкетки на 12-15 человек.

Авторское меню. Лучшие повара приготовят для вас великолепные блюда русской, европейской, восточной кухни.

Всё очень вкусно, по-домашнему.

В банкетное меню включаем более 20 наименований блюд!

Каравай молодоженам - в подарок! Настоящие традиции русской свадьбы!

Зажигательные конкурсы, посвящения, аукционы, море юмора и смеха.

Составим авторский сценарий, предоставим ведущего, украсим зал.

Весь вечер для вас будет звучать живая музыка. Цены вас приятно удивят!

Мы ждем встречи с вами ежедневно с 10.00 до 02.00



Зайди и почувствуй праздник!

Европейская кухня. Добрый повар, низкие цены.

КАФЕ



Ул. Посадская, 79. Тел. 345-14-55.
Часы работы: с 12.00 до 01.00



Идеальное место для банкета –

КАФЕ «ШЛЯГЕР»

Ул. Восточная, 182. Тел. 262-63-53, 8-902-87-00-402

Зал вместимостью до 150 человек.
Высочайший уровень обслуживания,
живая музыка, европейская кухня.
Стоимость банкета на 1 человека – 1000 руб.
Арендной платы нет.
Спиртные напитки полностью ваши.
Ведущий, DJ, живая музыка



кафе У Маруси

Проведение банкетов, свадеб, праздников
Украинская и европейская кухня
Выездные банкеты
Живая музыка
Заказ шоу-программ
и организация детских праздников
ул. Панельная, 9 (район ЖБИ)
тел.: 8-919-37-52-265,
8-912-28-30-553.
Часы работы с 10.00 до 02.00

Ул. Ленина, 48а. Тел. 350-30-25



Театральное кафе

с 11.00 до 24.00.

Три зала: на 20, 80 и 100 мест

Свадьбы, юбилей,
корпоративные банкеты
и фуршеты — от 700 руб.
Праздничные торты,
шоу-программа, организация
детских праздников.
По будням — бизнес-ланч
от 170 руб.

*Вы в ЦЕНТРЕ
нашего внимания!*



КАФЕ НЕРУССКАЯ КУХНЯ

ул. Декабристов, 14. Тел. 261-73-67
Часы работы с 12.00 до 01.00

СВАДЬБЫ @ **БАНКЕТЫ** @ **ЮБИЛЕИ**

Зал на 60 посадочных мест
Живая музыка





Мзбушка

СТОЛОВАЯ

*Мы, наполним
вашу Жизнь праздником!*

Прекрасный новый зал на 120 персон
Вкусные и разнообразные блюда
Банкет от 700 руб/чел.

Внимательный и обходительный персонал
Любое торжество или отдых (свадьба, юбилей,
день рождения, корпоративные праздники)
Торты на заказ от 1 до 5 кг.
NEW* Пирожки на катание с доставкой к ЗАГСу
Ждем вас в уютном месте по адресу:
ул. Ак. Постовского, 15 (Юго-Западный район).
тел.: 216-60-34, 8 912 29 71 957.



Каравай в подарок!

ДИСКО-БАР "ПЕЩЕРА"

Работаем чт- вс. с 18.00 до 6.00.
г. Екатеринбург, ул. Бебеля, 17. Тел. 373-74-06, 381-89-80.
Бронирование мест по тел. 373-74-06



Танцевальный зал - 150 посадочных мест

**ПРОВЕДЕНИЕ СВАДЕБНЫХ БАНКЕТОВ,
КОРПОРАТИВОВ, ЮБИЛЕЕВ**
(возможны варианты проведения
со спиртным заказчиком)

Европейская, восточная и японская кухни.
Большая танцевальная площадка.
Мини-банкетка на 10 посадочных
мест с террариумом.



Банкетный зал - до 40 посадочных мест



Восточный зал - 50 посадочных мест,
кальян, караоке



Спорт-бар с большим экраном, бильярд.

АЭРОБУС

КАФЕ НОЧНОЙ КЛУБ

*Свадьба - долгожданный
и радостный праздник*

ОКУНУТЬСЯ В АТМОСФЕРУ ПОЛЕТА И БЕЗГРАНИЧНОГО ПРОСТОРА ЧУВСТВ И ЭМОЦИЙ ПРИГЛАШАЕТ ВАС КАФЕ «АЭРОБУС»

НА БОРТУ НАШЕГО АВИАЛАЙНЕРА:

- 2 зала (40 и 150 человек)
- Русская, европейская и авторская кухня
- Лазерное шоу и мыльные пузыри
- Средняя стоимость обслуживания на 1 чел. от 800 руб.

ТАКЖЕ К УСЛУГАМ ПАССАЖИРОВ «АЭРОБУСА»:

- Завтраки и бизнес-ланчи от 50 до 150 рублей
- Банкеты, фуршеты, корпоративное обслуживание
- Ежедневные дискотеки
- Каждую пятницу и субботу – тематические вечеринки
- По четвергам розыгрыш ценных призов и подарков

Улетно, удобно, комфортно,
вкусно и весело

БАЖОВА, 75 а. Тел.: 350-90-52, 8-922-140-07-87



п. Большой Исток, ул. Ленина, 119,
тел. 383-10-10, 8 922 11 61 824.

Клуб «КАМЕЛОТ»

Клуб «Камелот» - роскошный замок с небольшим фонтаном и летней верандой. В клубе несколько залов: банкетный зал, кальян-зал, диско-зал, танцпол. Вместимость клуба - 200-300 человек.

Для вас европейская кухня, шашлык на углях, экзотика Японии. Каждую пятницу и субботу - живая музыка, вечеринки с ди-джеями России и Екатеринбурга.



www.clubcamelot.ru,
e-mail: camelotclub@mail.ru
Скидки до 30%.

Мы готовы сделать ваш праздник незабываемым

КАФЕ **рохАт**

ПРОВЕДЕНИЕ СВАДЕБ, БАНКЕТОВ И ДРУГИХ ТОРЖЕСТВ

г. Екатеринбург, ул. Репина, 95, ул. Сухоложская, 9, Часы работы: с 11.00 до 02.00, тел.: 8-912-26-98-830.

Восточная кухня
Живая музыка
Тамага

Шоу-программа
Фото- и видеосъемка




ПРЕМИУМ КАФЕ

КАРАВАЙ В ПОДАРОК!

Свадебный торт на заказ
Отция "АЛКОГОЛЬ СВОЙ"

Залы на 20 и 80 мест (от 900 руб./чел.)
Охраняемая парковка (200м/мест)




тел.: 216-11-09 ул. С.Дерябиной, 24
www.premiumcafe.ru

КОРДОНЫ
ЛЕСНИКА

КАФЕ

СВАДЬБЫ
БАНКЕТЫ
ЮБИЛЕИ
ЖИВАЯ МУЗЫКА
ВЕДУЩИИ

БАНЯ

КАЛЬЯН
БИЛЬЯРД
МАНГАЛ

г. Екатеринбург, пос. Пески, 26
тел. 345-48-98

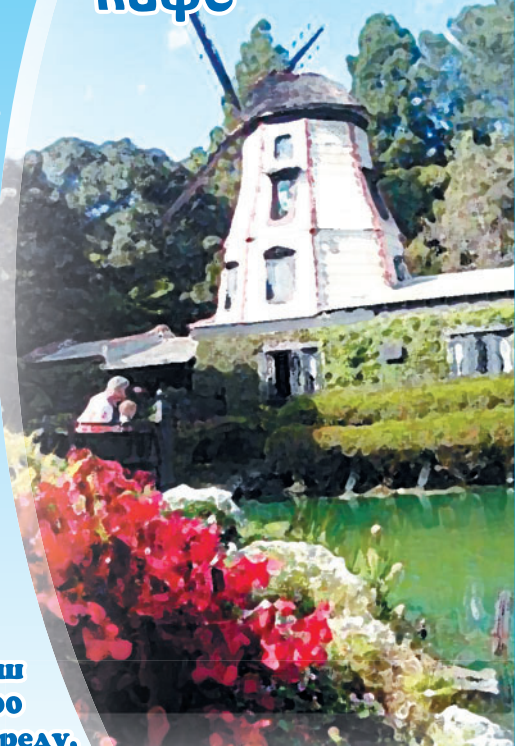


«МЕЛЬНИЦА» кафе

Здесь вам
предложат
блюда
русской
кухни,
завтраки
и обеды
от 90 руб.

Богатая
винная
карта

Живая
музыка
украшит ваш
вечер с 20.00
до 22.00 в среду,
четверг, пятницу
и субботу.



ул. Мамина-Сибиряка, 51.
тел. 388-02-18, 388-01-78.
Часы работы с 10.00 до 23.00.

- Зал до 130 чел.
- Свадьбы
- Юбилеи
- Корпоративные мероприятия
- Выездной ресторан

Телефон
268-95-88

ДИОНА

кафе

Ул. Луначарского, 31,
тел.: 268-95-88, 213-23-56, 370-62-53.
Ул. Луначарского, 81, тел. 350-58-11.

www.diona-caffe.ru,
e-mail: diona@diona-caffe.ru

Небывалое
СНИЖЕНИЕ ЦЕН
на праздничное меню



Большой зал
- 100 мест

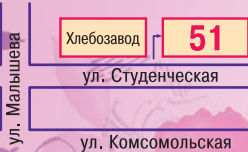
Банкетный зал
- 40 мест

Средняя
стоимость
- 550 рублей

ООО «ГАЛЕРЕЯ-КЛАСС»

- Проведение свадеб, юбилеев, корпоративных вечеров и других мероприятий
- Доступные цены меню.
- Изготовление тортов, пирогов, пирожных.
- Доставка вкусных обедов.

Каравай в подарок



ул. Студенческая, 51.
Тел. 375-49-97,
375-49-25.

Кафе
КЕКС

Идеальное место
для проведения
свадеб, банкетов,
юбилеев,
корпоративных вечеров

Большая парковка

г. Екатеринбург,
ул. 8 Марта, д. 212,
(в здании бывшего ДК РТИ)
(343) 379-03-89,
www.blizko.ru/firms/8659474

Свадебные торты на заказ

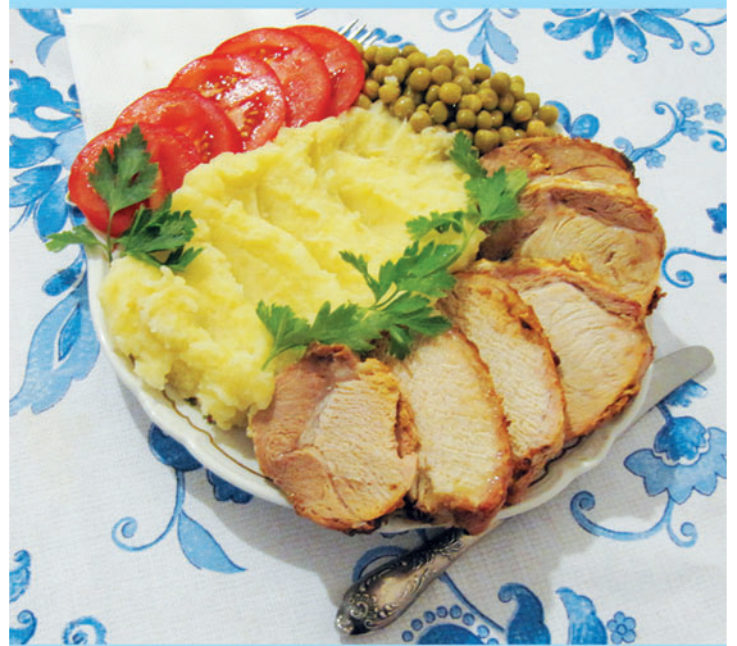


ул. 8 Марта, 82, тел. 222-1000



ПЕРВАЯ СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ

Тел. 8-908-917-24-51,
e-mail: eed@yandex.ru



СВАДЬБА - счастливый праздник влюбленных,
и начинается он с **ПРАЗДНИЧНОГО ЗАСТОЛЯ!**

Хотите сделать его незабываемым?

Мы можем вам помочь.

Вдобавок рассчитаем меню под ваш бюджет,
но в любом случае **ПРАЗДНИК БУДЕТ ПО-ДОМАШНЕМУ
ВКУСНЫМ И ДУШЕВНЫМ.**

КАФЕ «КАРАВЕЛЛА»

Проведение свадеб, банкетов, юбилеев,
корпоративных мероприятий.

Зал на 45 человек.

Стоимость – от 700 руб.

Живописный
уголок
природы
в центре
города.

Сдаем
в аренду
веранду
с мангалом
(круглый
год)

Удобная
парковка.

Мы ждем
вас
с 12.00
до 24.00.



Тел. 268-07-46

Ул. Народной Воли, парк имени П. Морозова
(заезд с ул. Декабристов, 16/18 в)

МАСТЕР



Развлекательный центр
Маргарита

**СВАДЬБЫ
БАНКЕТЫ
ТОРЖЕСТВЕННЫЕ
ВЕЧЕРА**



*Музыкальное сопровождение
и каравай в подарок*

- Три зала
от 30 до 150
посадочных мест
- VIP-зал на 15 мест
- Средняя стоимость
от 700 руб./чел.

• Доставка обедов от 99 руб.

ул. Толмачева, 18

т.: 8-908-63-00-192, 371-57-50



Аут Бар

СВАДЬБЫ, ЮБИЛЕИ, БАНКЕТЫ

К вашим услугам уютный зал на 50 персон.
Русская, европейская кухня, авторское меню.
Средняя стоимость – от 800 рублей на человека.
Спиртные напитки, фрукты, торты ваши.
Также предлагаем:
VIP-зал на 10 человек – подойдет для небольшого торжества или деловой встречи.

По будням бизнес-ланч с 12 до 16 – 150 руб.
пт, сб – дискотека 80-90х.

Тбилисский бульвар, 13 (ост. «Родонитовая»),
тел.: 381-07-32, 381-07-35.
Часы работы с 12.00 до 2.00;
пт, сб – с 12.00 до 4.00.

ЗАКУСОЧНАЯ

Гусарская баллада

ОФИЦЕРСКИЙ КЛУБ



«Гусарская баллада» приглашает вас в спокойную, уютную обстановку. Здесь вам предложат блюда восточно-славянской кухни. Для посещения закусочной не нужно специального повода. Сюда можно заехать на обед, а можно с гусарским размахом устроить здесь банкет (до 70 человек) или отпраздновать свадьбу. Устройте себе отдых вместе с нами! Ежедневно с 11.00 до последнего клиента.

Ул. Первомайская, 27
(здание ОДО, 2 этаж), тел. 350-11-41

Кафе

«Московское»

Любое торжество – от свадьбы до романтического вечера

Стильный зал на 100 мест, но он может быть привлекательным и для 30-40 человек

Удобный вестибюль, зона для курения

Собственная парковка

С ПН по ВС – скидка 10% после 17.00

По ЧТ ждем вас на романтический ужин при свечах, в подарок – бутылка шампанского

В баре можно заказать кальян с разнообразными вкусами



ул. Московская, 217, тел.: 295-13-58, 260-04-41

Кафе **Рандеву**



Банкеты
Свадьбы
Юбилеи
Живая музыка
Организация шоу-программы

Выездное обслуживание!
Средний чек от 600 руб.

пер. Парковый, 41/3
Часы работы с 12:00 до 02:00

Тел: 8-912-038-48-25,
8-904-54-44-789

Кафе «Театр кукол»



ПРОВЕДЕНИЕ КОРПОРАТИВОВ.
Свадьбы, банкеты, юбилеи, детские праздники, школьные вечера.
Зал на 50 персон. ✓
Доступные цены.
Хорошая кухня.
Внимательное обслуживание.
Кейтеринговые услуги
ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ:
праздник с артистами театра кукол.
Ул. М-Сибиряка, 143.
Прием заказов:
(343) 3500-596,
8-912-288-7006

У НАС ЛУЧШЕ, ЧЕМ ДОМА!

Мы ждем вас:
пн-ср с 12.00 до 00.30,
чт-вс с 12.00 до 06.00!

кафе
«Планета»

Зал на 60 мест.
ОРГАНИЗАЦИЯ СВАДЕБ, БАНКЕТОВ, МАЛЬЧИШНИКОВ И ДЕВИЧНИКОВ.
К вашим услугам **ТАМАДА!**
Уютная атмосфера, вкусная еда, живая музыка, саксофон, скрипка, развлекательные программы!

ул. Вайнера, 9 а. Тел. 359-89-41.
E-mail: kafeplaneta@mail.ru,
www.kafeplaneta.ru

Скидка 5%



Агентство кейтеринговых услуг

- Проведение банкетов, фуршетов, презентаций, кофе-брейков
- Организация праздников, корпоративных мероприятий, вечеринок, свадеб, юбилеев
- Шоколадные фонтаны
- Аренда шатров, мебели, аксессуаров
- Доставка обедов в офис
- Техническое оснащение, запуск и работа столовой на вашей территории
- Проведение пикников на природе

(343) 213-42-40, 257-02-42
www.obedov66.ru

кафе
Срламито

Проведение свадеб, банкетов, юбилеев.

Зал на 100 чел.
VIP-зал на 12 чел.
Европейская, кавказская кухня.
Шоу-программа, живая музыка.

при комплексном заказе
скидка 5%

Ул. Репина, 19, тел.: 233-53-55,
8-906-809-10-44, 8-919-361-32-38

Красивые свадьбы **ЗИМОЙ**

PRIME TIME

BUSINESS CAFE

ПРИГЛАШАЕМ:

- Отметить свадебное торжество
- Провести корпоративный вечер
- Зал на 60 мест
- Отдельный VIP-зал на 16 мест
- Удобная охраняемая парковка

КАРАВАЙ – в ПОДАРОК

СИБИРСКИЙ ТРАКТ, 12. ТЕЛ. 3-103-555

КАФЕ
ЕВРОПА

Ул. Радищева, 28,
тел.: 203-45-99,
203-46-76

- 2 зала – 50 и 200 человек
- Средняя стоимость – 1000 рублей
- Европейская кухня
- Современное оснащение зала

кафе

БЕЛАЯ ВОРОНА

Средняя стоимость обслуживания на 1 человека - от 800 руб.
Два зала: 1-й зал - до 50 мест, 2-й зал - до 30 мест.

Мы желаем счастья вам!

ул. Колмогорова, 3.
Тел. 245-69-33.

**СВАДЬБЫ, БАНКЕТЫ,
ЮБИЛЕИ, БИЗНЕС-ЛАНЧИ.**
СТОИМОСТЬ БАНКЕТА - ОТ 700 РУБ/ЧЕЛ.

ВИНЕГРЕТ

ул. Посадская, 21,
тел.: 233-67-99, 8-908-928-11-58,
Зал на 60 посадочных мест
e-mail: vinegret2009@mail.ru
ул. Фурманова, 109,
тел. 295-11-99, 8-912-29-65-535
Два банкетных зала: на 20 и до 80 человек.



Кафе
«Дворец Творчества»



Проводит мероприятия по обслуживанию банкетов, вечеров.
Принимает заявки на комплексные обеды.
Зал на 50 человек.
Зал на 150-250 человек.
Широкий ассортимент блюд.
Часы работы с 12-00 до 2-00.
ул. Фестивальная 12.
Телефон 327-57-06, 8-912-28-07-830,
Михаил.

ТРАКТИР
«ДРУЗЬЯ»



ПРИГЛАШАЕТ ВАС ПРОВЕСТИ
СВАДЬБУ • ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ • ЮБИЛЕЙ
• КОРПОРАТИВНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Доставка обедов
Живая музыка
К каждому клиенту индивидуальный подход!
При заказе банкета молодоженам – подарки!

ул. Донбасская, 6.
Тел. 290-88-95, +7-902-40-98-895



кафе
«Уральский рабочий»

Ул. Тургенева, 13, тел. 355-90-78, 8-912-24-914-50

- Свадьбы • Фуршеты • Корпоративы
- Выездное обслуживание • 150 посадочных мест

КАРАВАЙ В ПОДАРОК!



БАЖОВА, 79
тел.: 295-70-49 (44),
350-62-73.

Кулинар-сервис
СЕЛИОС
инженерное кафе

Великолепный зал и восхитительная кухня для проведения вашего праздника

Зал до 150 мест.
Выездное обслуживание – до 250 чел.



Принимаем заказы на изготовление банкетных, фуршетных, кулинарных изделий, праздничных тортов.
Осуществляем доставку горячих блюд.

www.kulinarservice.ru

Ул. Ясная, 1/2.
Зал на 25
посадочных
мест.
Бизнес-ланч.



Телефон
220-84-69

«Цезарь»

Кафе

Европейская и русская кухня, а также любое любимое блюдо на заказ. Очень уютная обстановка, внимательный персонал, высокое качество приготовления блюд гарантируем.



*Приглашает
провести
свадьбы,
банкеты,
юбилеи,
детские
праздники.
Средняя
стоимость —
от 450 рублей.*

«Кафе на Высоцкого»

ул. Высоцкого, 43,
тел. 348-14-80



Средняя стоимость
— 800 рублей
Количество
посадочных мест — 150
Европейская кухня



кафе «Русь»

Лучшие блюда
русской, европейской и восточной кухни.
Бизнес-ланч с 12 до 16 часов.

Приглашаем провести корпоративные мероприятия, свадьбы, юбилеи, дни рождения.
Работаем с 12 до 02 часов.

К вашим услугам:

- ♥ Два уютных зала на 45 и 100 персон
- ♥ Умеренные цены
- ♥ Высокий уровень обслуживания
- ♥ Шоу-программы

ул. Стачек, 44,
тел. 334-38-52, 333-98-60



THE PERCHIK

вкусно, как дома

- Средний чек на одну персону 950 рублей
- Европейская кухня
- Качественное обслуживание
- Стильный интерьер
- Индивидуальный подход к каждому гостю
- Предварительная дегустация блюд из банкетного меню
- Банкеты до 100 персон

ул.Московская, 195 т. 89527434333, 89122572743

Кафе

«УРАЛ»

ул. Студенческая, 3,
тел.: (343)341-37-33,
371-02-05,
371-00-05



Проведение **СВАДЕБ,**
БАНКЕТОВ, ЮБИЛЕЕВ,
КОРПОРАТИВНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ.
2 зала на 80 и 800 человек.
Средняя стоимость –
от 800 рублей на человека.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

- DVD-проектор
- Выездное обслуживание
- Оформление зала
- Регистрация молодоженов в ДК «УРАЛ»



ул. Луначарского, 77,
тел.: 388-15-24,
388-15-25,
8 912 21 20 326.



Ждем в гости с 11.00 до 24.00,
пт.-сб.- с 11.00 до 02.00.
Бизнес-ланч с 12.00 до 16.00.
Банкет от 800 руб./чел.



Будем рады помочь вам в организации корпоративных мероприятий, свадеб (до 50 человек), семейных праздников и романтического ужина!

К вашим услугам музыкальный автомат. Живая музыка.

КАФЕ

ТРИ ИКС



ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ, ФУРШЕТОВ, ПИКНИКОВ.

УДАЧНОЕ РЕШЕНИЕ — ПРОВЕДЕНИЕ У НАС СВАДЕБ, БАНКЕТОВ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ.

К ВАШИМ УСЛУГАМ:

ДВА УЮТНЫХ ЗАЛА — 25 И 50 МЕСТ. СТОИМОСТЬ — ОТ 1000 РУБ. НА ЧЕЛОВЕКА



Мы рады видеть вас в нашем кафе по адресу: ул. Уральская, 6,
тел. 341-06-95,
с 11.00 до 23.00.

Предъявителю
журнала — скидка
5%

КАФЕ-ЗАКУСОЧНАЯ

«МАЯК»



Проведение свадеб, банкетов, юбилеев, корпоративных праздников.

- Русская, восточная и европейская кухня
- Индивидуальное меню
- Большой зал на 70 мест
- VIP-зал 25 мест
- Ежедневно живая музыка

Ул. Бакинских комиссаров, 110,
тел. (343) 307-02-85
с 13.00 до 2.00 часов

Тел. 8-903-082-25-26

«Новая столовая»

ул. Электриков, 13



Приглашает своих гостей провести свадьбу, банкет, юбилей. Зал от 10 до 130 посадочных мест. Средняя стоимость заказа - 700 рублей на человека.

Молодоженам - каравай в подарок.





Кафе

«Станица»

г. Екатеринбург,
ул. Фролова, 19/2 (ВИЗ),
тел. 246-46-96

Проведение юбилеев, торжеств, банкетов, **СВАДЕБ.**
Зал на 15 и 50 мест.




Столовая-кафе

«Пельмешка»

СВАДЬБЫ, БАНКЕТЫ,
КОРПОРАТИВНЫЕ ПРАЗДНИКИ,
ЛЮБЫЕ ВИДЫ ЗАСТОЛИЙ.

- Обслуживание на высоком уровне.
- Приятная атмосфера и внимательный персонал.
- Разнообразное и насыщенное меню.
- Стоимость от 500 рублей на человека.

Приходите к нам и мы сделаем ваше торжество незабываемым.

МЫ ЖДЁМ ВАС!
ул. Титова, 19. Тел. 3-782-781, 8-912-285-09-93



Кафе

ул. Первомайская, 75, тел. 374-50-26

Количество посадочных мест - 80.
Средняя стоимость - от 800 руб.

Русская кухня.
DVD-оснащение, караоке.
Удобная парковка.

ул. Космонавтов, 50, 331-30-44,
с 11.00 до 24.00,
bagira55@olympus.ru

кафе

«АССОТЬ»



**СВАДЬБЫ
ЮБИЛЕИ
КОРПОРАТИВЫ
БИЗНЕС-ЛАНЧ
ДОСТАВКА ОБЕДОВ**



КОМБИНАТ ПИТАНИЯ УРАЛЬСКОГО ГОСУНИВЕРСИТЕТА

Приглашаем провести СВАДЬБУ,
ЮБИЛЕИ, ТОРЖЕСТВО.

Залы в центре города до 300 человек.



Таких цен
вы больше
нигде
не увидите.

Напитки
можно
принести
с собой.

УЛ. ТУРГЕНЕВА, 4, ТЕЛ. 3-799-752

Ленина, 8

278-96-09,
+7-912-26-06-757

РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В СВОЕМ УЮТНОМ ЗАЛЕ

Нарядный стол, отменная кухня,
вежливое обслуживание.

Столовая на проспекте



На свадьбе мы преподнесем
молодоженам свадебный
каравай в подарок.

Стоимость банкета
на 1-го чел. - от 700 руб.

Арендная плата
не взимается.

При столовой есть
уютный VIP-зал
на 25 человек,
рассчитанный
на самую
зыскательную
публику.

СТОЛОВАЯ НА ШАУМЯНА, 83

СВАДЬБЫ

Молодоженам — каравай
в подарок
Юбилеи от 700 рублей

БАНКЕТЫ

При заказе банкета
разрешено свое спиртное

ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

К вашим услугам:

- уютный зал вместимостью 120 человек;
- отличная кухня;
- индивидуальный подход.

ТЕЛЕФОНЫ:

+7(343)234-61-71,
+7(904) 546-35-40

- Индивидуальные свадебные и поздравительные открытки;
- свадебные календари;
- приглашения;
- Карточки рассадки.

Универсальная Типография «Альфа Принт»
Подробная информация по телефону:
+7(343) 222-00-34, www.alfaprint24

Сладкий символ

СЧАСТЬЯ

Каждая пара мечтает, чтобы самое важное событие их жизни стало ярким, запоминающимся и, главное, сладким. И поэтому в конце банкета в центр зала под звуки фанфар и радостные аплодисменты выносят свадебный торт. Серебряным ножом невеста с помощью жениха отрезает первый кусок от нижнего коржа. Этот старейший свадебный ритуал составляет важную часть брачной церемонии. Традиция берёт начало от древнего поверья о том, что дружба скрепляется преломлением хлеба. Разрезание молодожёнами торта символизирует их единение и приглашение гостей разделить с ними их счастье.

Каждый кусочек свадебного торта становится заветным призом, который достаётся непросто. По традиции молодые предлагают купить кусочек. Но поскольку гости после разнообразных выкупов могут поиздержаться, часто требуют не деньги, а исполнение какого-нибудь фанта – спеть, плясать, в общем, блеснуть талантами. Получается очень весело. Со свадебным тортом связан один красивый обряд. Когда заканчивается торжество, каждой гостье дают обернутый в бумагу и перевязанный лентой маленький кусочек «торта жениха». По старому поверью, девушка может увидеть во сне своего суженого, если положит этот кусочек под подушку. Верхний ярус с украшениями откладывают в сторону, чтобы сохранить его для жениха и невесты. Вы можете договориться с кондитерами, чтобы через год они выпекли дубликат верхнего яруса вашего торта.

Сегодня можно заказать самые разнообразные торты. Молодым предложат различные рецепты, варианты оформления, покажут образцы и подробно обсудят компоненты этих кондитерских изделий.

Комбинат питания «Бархотка»
Ул. Бархотская, 1.
Тел. 372-70-02



Торты на заказ.
Стоимость 1 кг – 350 руб.

Кафе «Капитан Флинт»
Сибирский тракт, 3.
Тел.: 254-15-21, 254-17-19



Торт «Королевский».
Стоимость 1 кг – 590 рублей.

Ресторан «Времена года»
Ул. Софьи Ковалевской, 17.
Тел.: 374-51-58, 374-50-16



Торт «Свадебный».
Стоимость 1 кг – от 750 руб.

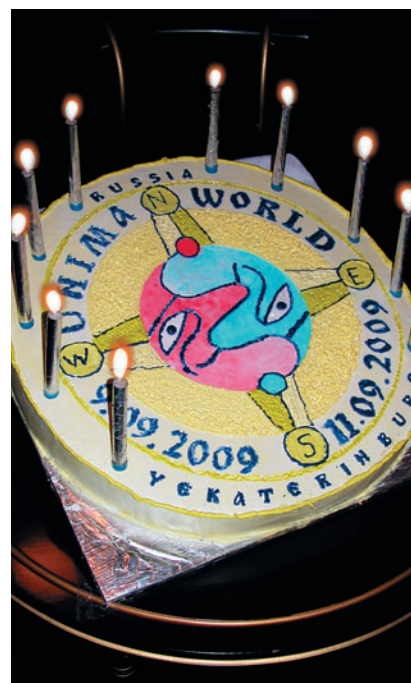
Кафе «Урал»
Ул. Студенческая, 3.
Тел.: 371-02-05, 371-00-05, 341-37-33



Многоярусные торты –
от 1200 рублей



Легкие торты, фруктовые,
низкокалорийные – от 1200 рублей



Эксклюзивные торты
по спецпроектам – от 1200 рублей

Свадебная галерея «Банкетные залы»

«Кафе на Высоцкого»
Ул. Высоцкого, 43.
Тел. 348-14-80



Средняя стоимость – 800 рублей.
Количество посадочных мест – 120.
Русская и европейская кухни. Живая музыка

Диско-бар «Пещера»
Ул. Бебеля, 17.
Тел.: 373-74-06, 381-89-80



Банкетный зал на 50 мест.
Средняя стоимость – 1000 рублей.
А также 2 зала – на 40 и 150 мест

Кафе «Европа»
Ул. Радищева, 28.
Тел.: 203-45-99, 203-46-76



2 зала – на 50-300 человек.
Средняя стоимость – 1000 рублей.
Европейская кухня

«Кафе на Первомайской»
Ул. Первомайская, 75.
Тел. 374-50-26



Количество посадочных мест – 80.
Средняя стоимость – от 800 рублей.
Русская кухня, DVD-оснащение, караоке

Кафе «Карт Трек»
Пер. Базовый, 12.
Тел. 8-912-237-21-66



Два зала на 40 и 15 человек.
Кухня на любой вкус.
Стоимость – от 450 рублей

Кафе «Успех»
Ул. Белинского, 165, в.
Тел.: 260-45-52, 219-89-03



Количество посадочных мест – 15-24.
Стоимость – от 800 рублей.
Ждем вас с 12.00 до 24.00

Свадебная галерея «Банкетные залы»

ООО «Раздолье»
Тел.: 8-909-00-500-99,
8-904-54-00-704



Средняя стоимость – от 800 рублей.
От юбилея до свадебного банкета.
Выездное обслуживание

Гостиница «Большой Урал»
Ул. Красноармейская, 1
Тел. 355-85-79, bu@ekt.ru



Торжества на 40-50 гостей в банкетном зале гостиницы.
Выездное обслуживание свадеб,
торжественных обедов и презентаций.

Кафе «Антрэ»
Ул. 8 Марта, 43.
Тел.: 251-40-72, 8 912-24-50-902



Два зала – на 60 и 20
посадочных мест,
две уютные кабинки на 6 персон

Кафе «Белая ворона»
Ул. Колмогорова, 3.
Тел. 245-69-33



Средняя стоимость обслуживания
на одного человека – от 800 рублей.
Два зала: до 50 мест и до 30 мест

Новое кафе «Broadway»
Ул. Белинского, 55 www.cafe.weddis.ru.
Тел.: 261-59-23, 8-902-87-24-543



Проведение свадеб, банкетов, юбилеев.
2 зала – на 20 и 45 посадочных мест. Средняя стоимость
– от 650 рублей на человека. Фото- и видеосъемка

Кафе «Атабаска»
Ул. Репина, 5 (Центральный стадион).
Тел.: 242-72-90, 8-922-204-38-81



Европейская, восточная кухня.
Большой зал – 70 человек. Банкетный зал – 20 человек.
Средняя стоимость – от 600 рублей

Свадебная галерея «Банкетные залы»

Гриль-паб «Камин» (ComeIn)

Ул. Радищева, 23.

Тел.: 257-33-61, 8-950-205-30-69



Проведение банкетов, свадеб, вечеринок, мальчишников, девичников, детских праздников. Каждый четверг с 20.00 – дамские вечеринки

Кафе «Талисман»

Ул. Крауля, 63.

Тел. 242-25-33, 231-42-31



Главный зал – 50 мест, банкеты – от 800 рублей, ежедневно живая музыка

Гриль-паб «Камин» (ComeIn)

Ул. Радищева, 23.

Тел.: 257-33-61, 8-950-205-30-69



Деловые обеды в спокойной обстановке с 12.00 до 18.00 по цене 160 рублей. С четверга по субботу – живой саксофон и соло-гитара с 20.00

Кафе «Талисман»

Ул. Крауля, 63.

Тел. 242-25-33, 231-42-31



Большой зал – 110 мест, банкеты – от 800 рублей, в пятницу и субботу – дискотеки, большой экран, трансляция спортивных мероприятий

Гриль-паб «Камин» (ComeIn)

Ул. Радищева, 23.

Тел.: 257-33-61, 8-950-205-30-69



Предновогодние корпоративы и новогодняя вечеринка! Незабываемое шоу, подарки и дискотека. Для детей – веселая программа. Успевайте бронировать столики!

Кафе «Талисман»

Ул. Крауля, 63.

Тел. 242-25-33, 231-42-31



Банкетный зал – 20 мест, банкеты – от 800 рублей, техническая оснащённость зала, уютная обстановка

Свадебная галерея «Банкетные залы»

Столовая «Вознесенская»
Пр. Ленина, 38.
Тел. 359-12-80



3 зала (ул. Ленина-ул. Карла Либкнехта, Вознесенская горка) на 50, 70, 100 человек.
Выездное обслуживание. Стоимость – 700 руб./чел.

Кафе «Татищев»
Ул. Татищева, 77.

Тел.: 8-909-00-555-72, 8-912-64-55-731



Европейское и восточное меню.
Стоимость – от 900 руб. Фрукты – в подарок.
Зал на 40 человек

Столовая на Начдива Васильева
Ул. Начдива Васильева, 3, 2-ой этаж.
Тел.: 214-12-05, 378-01-73



Проведение свадеб, торжеств, банкетов.
Посадочных мест – 60, русская и европейская кухни.
Средний чек на человека – 800 рублей

Комбинат питания «Бархотка»
Ул. Бархотская, 1.
Тел. 372-70-02



Общий зал 110 чел., VIP-зал.
Средняя стоимость – 800 руб.
Свадьбы, юбилеи, банкеты, фуршеты.

Свадебная галерея «Изюминка от шеф-повара»

Кафе «Успех»
Ул. Белинского, 165 в.
Тел.: 260-45-52, 219-89-03



Сырная тарталетка «Нежность» – 150 г/150 руб.
Шеф-повар Людмила Сулова

Кафе «Кодра» (50 мест)
Ул. Ильича, 7
Тел. 338-43-59



«Аппетитный поросенок» – 100 г/150 руб.
Шеф-повар Светлана Белоусова